

ende), hvide blomster og næsten kuglerunde frugter.

Strandkål 1688ff, *havkål* 1622, *søkål* 1704–1896, *hårdkål* Birkholm ved Tåsinge (1).

Det oplyses 1799, at planten gror adskillige steder i landet, den anvendes ikke, men dyrkning anbefales (2), det er en »god aspargesurt« (1895; 3). Der lægges sand over de i mistbænke indplantede planter, så de sætter mange blege skud, de og bladstilkene spises som asparges eller bruges til suppe. *Strandkål* er dyrket hos os fra o. 1840, men aldrig i større stil og mest i herregårds- og villahaver, sjældent af handelsgartnere (4). Det hedder 1897, at planten er »nu i færd med at blive meget moderne i køkkenhaver, og de i højeste grad velsmagende ... skud er i København meget efterspurgt til finere middage i de første måneder af året ... strandkålsskud [skattes] af mangan lækkermund ligeså højt og endnu højere end asparges«; de solgtes på Grøntorvet og i delikatessebutikker (5). – *Strandkål* kunne samles til grønføder, 1877; 6).

Valborg aften 30/4 skulle kvæget vaskes med »strandkål« mod forhekselse (7).

Strandkålen står med de edder-blågrønne blade og den strålende krone af hvide blomster over sig *Achton Friis* (8). – Ulf Hoffmann, *Strandkål* (9), Robert Corydon, *Strandkål* (10).

LITTERATUR: (1) 689 1,423f; (2) 675 2,24–28; 576 6,154–59; (3) 688 2,193f; (4) 349 1846,67; 166 9,1857,21f; 1868,73f; 510 5,439; (5) 939 1897,167–70; 597 1906,168; (6) 784 245; (7) 161 1929/64 VII D 7; (8) 269 2,256; (9) 387c 33f; (10) 132c 96.

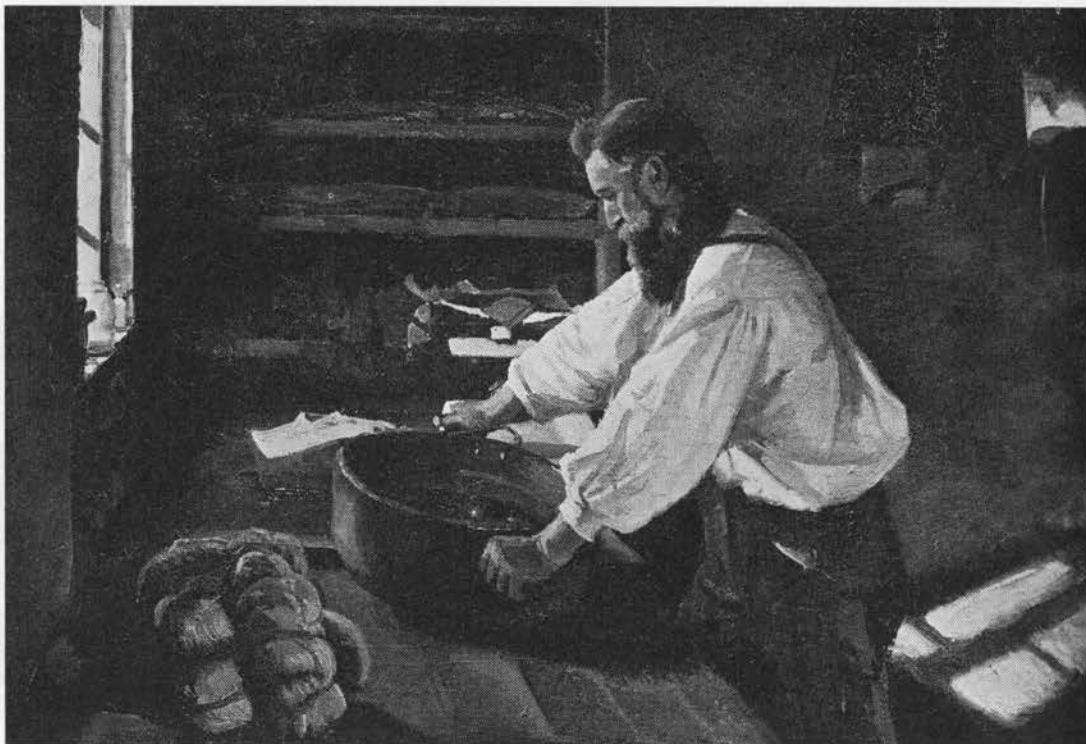
Farvevaid, *Isatis tinctoria*

Den indtil meterhøje, blågrønne plante har pilformet omfattende stængelblade, gule blomster og flade, ovale brune eller strågule skulper.

Hjemmehørende i Vestasien, Vestrusland, Syd- og Mellemeuropa, hos os tidligere dyrket som farveplante, nu vildtvoksende hist og her, bl.a. ved stranden på Bornholms østkyst (1).

Vajd 1672ff (weid) fra oldhøjtysk weit, fællesgermansk waiða, der menes beslægtet med latin vitrum = glas og denne plante; navnet må da

»En landsbyfarver«. Maleri af Hans Smidth fra 1890ernes slutning.



skyldes enten de blåduggede blade eller (snarere) det deraf udvundne klare blå farvestof. *Glaser* o. 1670 måske på grund af plantens gamle navn *Glastum 'glas'* o: den klare farve (2).

Plantens frø er fundet i hus fra før-romersk jernalder (400 f.Kr.) i Ginderup Thy (3); den blev dyrket i Jylland i romersk jernalder (1–200 e.Kr.) (4), man kendte intet andet blå farvestof så holdbart, før indigo o. 1600 blev en almindelig handelsvare i Europa. 1792 omtales vajdplantager ved København (5), uden for Nørreport avlede Holmblad & Søn, farvere ved den kongelige klædefabrik, både vajd og krap (6). Man skelnede efter såtiden mellem vinter- og sommervajd; bladene blev afskåret, når de var vissegule i spidsen, det kunne gøres to-tre gange sommeren igennem; efter vask lå bladene til visnen, knustes så med sten på særlige møller eller i et langt krumb trug; af massen formede man med hånden små klumper, der efter lufttørring solgtes som »vejð« eller »pastel« og blev benyttet til farvning uden eller med indigo; planten kunne også give en gulbrun farve og en olie presses af frøene; omkring 1805 var dyrkningen næsten ophørt som følge af indigo-importen (7). Endnu o. 1900 blev vajd brugt til farvning herhjemme, men materialet blev indført fra Frankrig (8), dér og i Tyskland er planten stadig genstand for dyrkning.

LITTERATUR: (1) 637 1922,33–36 jf. 92 31,1947, 138 og 449 1939,16; (2) 689 1,776f; (3) 254 1930, 28f jf. 1940,82; (4) 347b 11f; (5) 977b 237 jf. 576 4,1799,413f; 670 1,1801,301–06 (Dyrkningsanvisn., høst og forarbejdn.); 182 4.1,1806,504–12, 515–27, 529–32,1001; (6) 653 3,1802,356; (7) 688 2,1805, 112ff; 398 1806,608 og 1837,217f; (8) 525b 22, 946 24–27; 449 1976,37.

Gyldenlak, *Cheiranthus cheiri*

Stift opret halv-buskagtig vækst med gyldengule eller brunlige, vellugtende blomster og lange skulper; hos os oftest dyrket i toårig kultur. Stammer antagelig fra det østlige Middelhavs-område, dyrkes i (navnlig ældre) haver som rabat og til afskæring, men også som stueplante. Navnets (1697ff) efterled er omdannet af tysk leukoje og efter omtydning opfattet som en relation til blomsternes klare (omend ikke lakskinnende) farve; på øerne omdannet til *gyldennak*, *gyldnakke(r)*, *jørenlak* Falster, *guldlakaj* 1898. *Viol* o. 1300, ligesom 'nellike' om mange plan-

ter med vellugtende blomster; *gul viol* begyndelsen af 1500-t ff, Sønderjylland, Ærø, *gul nellike* begyndelsen af 1500-t, *brun* og *rød viol* 1546, *jilit* 1619ff, Amager, efter fransk violette, *lak-viol* 1762ff, Ålborg, *nellikeviol* og *nellikeblomst*; *julimånedsblomst*, *levkøj* og *gul levkøj* 1769, *stangviol* 1792–1848, *violtræ* Birkholm ved Tåsinge; *vartovsblomst* og *de gamle jomfruers blomst*, se nedenfor.

LITTERATUR: 689 1,328f.

PRYDBLOMST

Gyldenlakken omtales o. 1650 som haveblomst, en form med fyldte blomster var mest populær (1), sidstnævnte blev siden en almindelig stueplante; »en gyldenlak, en kanariefugl og en seng i Vartov [København, bolig for bl.a. fattige patienter] var de gamle jomfruers stakkels trøst ... de tog det gamle hjemms blomst med sig og gjorde gyldenlakken til erindringens blomst« (2), datidens gyldenlakker blev også formeret ved stiklinger og skulle plantes ved fuldmåne i maj, men de blomstrede ikke så frodigt som nutidens (3). Man kendte midler »til at befordre gyldenlakblomsternes brune kulør« og »befri gyldenlakker for den hvide skimmel« (1805; 4). På Røsnæs kom blomsten i den buket, kvinderne tog med til kirken; man plantede den også på kirkegårde (3). Mod ildelugt i stuen kunne det hjælpe at lægge tørrede gyldenlakblade på kakelovnen (Falster o. 1900; 5). – Det var kamersanger Vilh. Herolds yndlingsblomst.

LITTERATUR: (1) 697 1648,73; (2) 462 161; (3) 914 1,46 jf. 587 13,1920,31; (4) 182 3.2,310f; (5) 634 11968.

LÆGEMIDLER

»Brune violer« indgives børn mod epilepsi (o. 1300; 1).

Henrik Smid 1546,116b: vinafkog og destilleret vand af blomsterne drikkes for »bullen lever og nyrer«; saft og frø koges i vin til drik, der uddriver menses, efterbyrden og dødt foster, men »skal ikke bruges uden i stor nød«; vandafkog af blomsterne drikkes for at »køle den hede [liv-] moder«, det styrker alle indvortes lemmer; saften renses blinde og plettede øjne, gyldenlakvand og honning læger sår i munden (2).

Christiern Pedersen 1533: koges med olivenolie til salve mod hovedpine (6a), vanddekokt af blomsterne indtages mod leverlidelser (29a) og når fosteret er dødt (71b), te af blade og rødder